

# Menü ab den 5. April

by Eric Pankert, Hotel zur Post, St.Vith

▪ 5 Gänge mit Ravioli : **98,-**

▪ 5 Gänge mit Froschschenkel : **105,-**

▪ 6 Gänge ( Froschschenkel und Raviolis ) : **125,-**

## Hamachi

„à la Thai“ mit Tom Yum, Nori, Koriander Zuckerschoten und Kalamansi

à la carte 36,-

• • • •

## Adlerfisch

Rhabarber, grüner Tee, schwarzer Lampong Pfeffer, Papadam, Mairübchen

à la carte 36,-/42,-

• • • •

## Froschschenkel

Kerbel-Crème, Spargelfricassée „à la flamande“

à la carte 42,-

## und / oder

## Ravioli mit Wagyu-Ossobuco

„à la Milanese“

à la carte 32,-

• • • •

## Sisteron Lamm (alternativ mit Bio-Maishähnchen)

Gegrillter Lauch, Kräuterpürée, Ingwer, Koriander, Minze

à la carte 50,-

• • • •

## Käseteller (Käse anstelle Dessert +8,-)

Menüzuschlag 15,- / à la carte 22,-

• • • •

## Erdbeeren und konfierte Carotten

Zitronen-Joghurt-Sorbet

à la carte 18,-

## oder

## Schoko-Tartelette « Grand Cru »

Bourbon-Vanille-Eiscreme

à la carte 18,-

à la carte :

Bio-Ei soufflé

45,-

Spargel, Morcheln Parmesan, Bärlauch-Coulis

Royal Belgian Caviar « Platinum » (30g)

85,-

Pomme de Terre Moscovite

Langoustines « Royales »

65,- / 89,-

Sesam-Orangen-Butter, Carotten-Mousseline

Wagyu-Rind

© Andreas Ballmann, Rödgen-St.Vith

75,- (min 2 Pers.)

im 300° C Beefeer gegrillt, Wasabi-Lack und Yuzu-Hollandaise

